PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

57-019529

(43)Date of publication of application: 01.02.1982

(51)Int.Cl.

F24C 7/02

(21)Application number: 55-093588

(71)Applicant: TOSHIBA CORP

(22)Date of filing:

09.07.1980

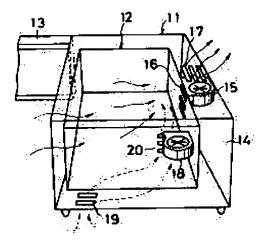
(72)Inventor: MIYAZAKI KOUICHI

(54) HIGH-FREQUENCY HEATER

(57)Abstract:

PURPOSE: To protect an operator from hot air and bad smell, by arranging in an oven a blower and in a space between the oven and the apparatus body a blower thereby sucking the ambient air near a door and discharging the sucked air at a position of the apparatus different from the door.

CONSTITUTION: The blowers 15, 18 are arranged in the oven 12 and in the space 14 between the oven 12 and the apparatus body 11, so that when the door 13 is opened, the ambient air is sucked via the opened section, and is discharged from the apparatus at a position different from the opened section by the blowers 15, 18. Thus the user will be protected from risks such as burnning due to the hot air, and unfavorable feeling caused by bad smell can be avoided.



昭 57-9604 ⑫ 実 用 新 案 公 報 (Y 2)

60Int.Cl.3

識別記号

庁内整理番号

昭和 57年(1982)2月 24日 2040公告

F 24 C 7/02 7/06

6513-3 L 6513-3 L

(全3頁)

I

9複合加熱調理器

②)実 顧 昭 55-100238

22出 願 昭50(1975)12月8日

(前特許出願日援用)

開 昭 56-27505 公

43昭 56(1981)3 月 14 日

田中 淳三 彻考 案

> 門真市大字門真 1006 番地 松下

電器産業株式会社内

甲斐 年雄 彻考 案

> 門真市大字門真 1006 番地 松下

電器産業株式会社内

勿出 願 人 松下電器産業株式会社

門真市大字門真 1006 番地

個代 理 人 弁理士 中尾 敏男 外1名 69引用文献:

昭 49-27937 (JP, A) 特 開

昭 50-59632 (JP, U) 実 開

昭 41—10791 (JP, Y1) 公

⑦実用新案登録請求の範囲

本体内に設けられた加熱室と、この加熱室の開 口部を開閉する透視窓を備えた扉と、上記加熱室 にニクロム線等の赤熱線を内部に挿入して構成し た被調理物に焦げ目をつけるヒータ装置と、この ヒータ装置を収納するために加熱室上壁に形成さ れ多数の透視穴を有する凹部と、前記扉の内側に 設けられた熱気の遮蔽板とを備え、上記ヒータ装 30 周波加熱装置を提供するもので、その実施例を第 置は上記凹部内に扉の平面に対して垂直方向に装 着するとともに上記凹部の扉と対向する部分には 透視穴を設けない構成とした複合加熱調理器。

考案の詳細な説明

て、特に食品表面に焦げ目をつけるためのヒータ を設けた複合加熱調理器に関するものである。

一般に高周波加熱調理器は、たとえば 2450 MHz 程度の高周波を利用して食品を加熱調理するもの で、第1図に示す如く、本体1の内部に加熱室2を 備え、この本体1に装着され前記加熱室2の前面 5 開口部を開閉する扉3を有している。この扉3に は開閉操作するためのドアハンドル4、加熱室内 の調理状態を観察するための透視窓5が設けられ ている。そして加熱室底部には高周波を放射する マグネトロン 6、これを保護する仕切板兼受皿 7、

2

10 一方加熱室上部には受皿8にのせられた被調理物 9に焦げ目をつけるヒータ 10、および反射板 11 等 が設けてあり、金網 12 を通して赤外線を加熱室内 へ放射している、次に冷却系統を説明すると、本体 底部のパンチング部 13 から冷却フアン 14 によつ 15 て吸入された空気が本体 1 と反射板 10 との間を 通つて加熱室2内に流入し、加熱室2内を横ぎつ て排気ダクト 15 を通つて外部に排出される。なお 19 は受皿レールで、この上に受皿 8 をのせる。

上記ヒータ付髙周波加熱装置においては、ヒー 20 夕10 はニクロム線等の赤熱線を内部に挿入した ガラスチューブあるいは金属チューブで形成され ているが、その取付方向は扉3と平行して取付け られていた。この理由は一般に髙周波加熱装置の 巾は奥行よりも大きく作られており、長いヒータ 内に高周波を放射する髙周波発生装置と、円筒管 25 を巾方向に取付ける方が作業性がよいと考えてい たことによる。その結果ガラスチユーブから放射 ざれ、扉部に当る赤外線量が多くなり、扉 3. 透視 窓5の温度上昇が高くなる欠点があつた。

本考案は上記従来の欠点を解消したヒータ付高 2図~第4図を参照して説明する。なお上配従来 の構成と同一部分は同一番号を使用して説明を省 略する。すなわち従来と異る点は、加熱室上壁20 を凹形状に絞り、その後第3図に示す如く四方形 本考案は誘電加熱を行う高周波加熱装置におい 35 の透視穴21 を多数あけている。またニクロム線等 の赤熱線 22 を内部に挿入したガラスチュープ 23 の入のヒータ 10 は、ガラスチユーブ 23 の端部を

碍子24で反射板12に保持され、扇3と垂直方向 に装着されかつ前記凹部に設けられている。そし て反射板 12 の温度が低下するとヒータ部の温度 も低下し加熱室内に放射される熱量が低下するた 設けられている。この金属板 25 は上記目的の外に 透視穴 21 よりもれる電磁波を外部に漏れるのを 防止している。従つてヒータ線の外部への接続も 貫通コンデンサー 26 を使用し、リード線を通して 電磁波が外部へ漏洩するのを防止している。

次に冷却系統を説明すると、被加熱物9をのせ る着脱自在の受皿8とドア3との間に隙間 t を設 け、こげ目をつけるヒータ 10 に面する空間を前面 **扉3に面する面のみを残して加熱室2と受皿8と** る面には扉3に固定された熱気の遮蔽板28を装 着している。この遮蔽板 28 は前記隔室 27 の扉の 役をなしているとともに、この時の空気の流れは 本体 1 と金属板 25 との間を通つて加熱室内に流 8の下部排気ガイド15を通つて外部へ排出され る。

従つて焦げ目付効率がきわめて向上するととも にヒータ10から放射される赤外線等の熱気も直 も従来のものと比してきわめて低くすることがで

ここで一般に使用されるヒータから放射される 赤外線量の指向性を見ると第4図の如くなる。

ヒータ 10 は石英ガラス等のガラスチユーブ 23 30 の内部にニクロム線をコイル状に巻いたもの、あ るいは直線状のもの等の赤熱線を挿入されてお り、この両端の碍子24で赤熱線が電源に接続され る。このヒータ10に電源を通じると、その水平方 向の等赤外線曲線・29は第4図に示す如く、ヒータ 35 10の中心部の垂直方向で最大となり、ヒータ10 と同じ方向では少い。逆に云えば扉3をヒータ10

と垂直方向に取付ければ扇3に当る赤外線量が少 くなり、水平方向に取付ければ赤外線量が多くな る。第4図の特性は一般特性を示しており、ヒータ の種類により多少変るが、傾向は全て同じである。 め、反射板 12 の上にこの冷却を防ぐ金属板 25 が 5 また発熱体を金属管内に入れたシーズヒータの場 合も同じである。

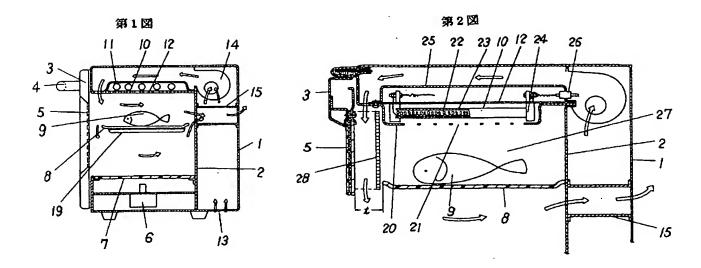
以上の説明から明らかなように本考案によれ は、ヒータをドアと垂直方向に装置することによ り、扉に当るヒータから放射される赤外線量が少 10 くなり、扉部の温度上昇はきわめて低くなり、通電 中扉をさわつてもやけどをすることがなく安全な 調理器とすることができる。この結果、扉および透 視窓部の材料を従来に比して耐熱性の低い材料を 使用することができ価格的に有利となるととも で略隔壁 27 を形成し、この隔壁 27 の扉 3 に面す 15 に、温度上昇による悪影響をなくすことが可能と なり、製品の耐久性能が向上する。

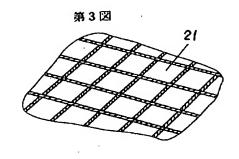
また一般にニクロム線等の赤熱線を円筒管に挿 入して構成したヒータ装置は、ニクロム線をコイ ル状に巻いており、コイル間の距離が小さいと高 入した空気は扉本体と遮蔽板 28 の間を通り受皿 20 周波による放電が発生するが、本考案によればヒ ― 夕装置を多数の透視穴が形成されている凹部内 に収納しているので、ヒータ装置部分の電界強度 がきわめて弱められて放電は発生せずして使用す ることができる。さらにヒータ装置を収納した凹 接扉3に当らないため、扉3、透視窓5の温度上昇 25 部と扉と対向する部分には透視穴を設けていない ので、扉に当る赤外線の量を少くすることができ 扉の温度上昇をさらに低くおさえることができ る。

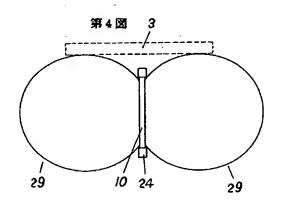
図面の簡単な説明

第1図は従来の高周波加熱調理器の縦断面図、 第2図は本考案の一実施例を示す複合加熱調理器 の要部縦断面図、第3図は同要部の透視穴の斜視 図、第4図は同ヒータから放射される赤外線の指 向性を示す図である。

·1……本体、2……加熱室、3……扉、6……高周波 発生装置、9……被調理物、10……ヒータ、22……赤 熱線、23……円筒管。







(1) 日本国特許庁 (JP)

① 特許出願公開

⑩公開特許公報(A)

昭57—19529

⑤Int. Cl.³
F 24 C 7/02

識別記号

庁内整理番号 6513-3L 砂公開 昭和57年(1982)2月1日

発明の数 1 審査請求 有

(全 4 頁)

夕高周波加熱装置

@特

願 昭55-93588

②出 願 昭55(1980)7月9日

@発 明 者 宮崎宏一

富士市黎原336番地東京芝浦電

気株式会社富士工場内

⑪出 願 人 東京芝浦電気株式会社 川崎市幸区堀川町72番地

理 人 弁理士 鈴江武彦

外2名

月

細

1.発明の名称

高周波加熱装置

2.特許請求の範囲

- (1) ヒータによるオーブン加熱またはマイクロ 放による高周波加熱によつてオーブン内に 観 した食品を 調理する高周波加熱気 置に いて、空気の吸入 および排出を行かうためのブロアを殺けることにより、食品加熱 放ったい は食品加熱終 丁後にオーブン扇が 助放された時に前記プロアによつて 最方向からの外気をオーブン内方向に吸入してオーブン内空気を 帰面とは異なる 装置外面から排出するように 構成してなることを特徴とする高層波加熱装置。
- (2) 前記食品加熱中あるいは食品加熱終了後に前記録が開放された時にオーブン内空気を吸入して装置本体外へ排出するための第1のブロアと、高周波加熱時に装置本体外からの外気を吸入して電気部品を冷却した後この外気

をオーブン内に導びくための第2のブロアと を具備してなることを特徴とする前記特許請 求の範囲第1項に記載の高周波加熱装置。

- (3) 前記オーブン加熱中あるいはオーブン加熱 終了後に前記録が開放された時はオーブン内 空気を吸入して安置本体外へ排出し、高周放 加熱時には前記オーブン加熱時とは逆回転し 接置本体外からの外気を吸入して電気部品を 冷却した後オーブン内に導びくプロアを具備 してなることを特徴とする前記特許請求の範 開第1項に記載の高周波加熱装置。
- 3. 発明の詳細な説明

本発明は高周波加熱装置に係り、特にオープン内熱気による使用者の火傷等を防止するようにした高周波加熱装置に関する。:

一般に高周波加熱接触、例えば電子レンジにおいては、マイクロ波による高周波加熱とヒータを使用したオーブン加熱とを選択的に実行し得るものが晋及している。このオーブン加熱においては、ヒータを使用して直接食品を加熱す

る無てじかった。 一では、 ののでは、 ののでは、 ののでは、 ででは、 には、 ののでは、 ののでは、 ののでは、 ででは、 ででは、 ののでは、 のので

本発明は上記の欠点を解消するためになされたもので、食品加熱中あるいは食品加熱終了後に扉を開放した時に、プロアによつて脂方向からの外気と一緒にオーブン内望気を致入して領臓本体外に排出し得る空気通路を形成すること

1 3方向からの外気と一緒にオープン18内空 気を吸い込み、キャビネット11後方上部に設 けた排出口!?から排出する。したがつて、空 気の旅通路は第2図の実線矢印で示すように昂 13前方、オープジ12、通風口16、プロア 15、排出口17、キャビネツト11後方の経 路で形成される。同様に第2のブロア18をス ペース」4内のオーブン18側方に設け、この 第2のプロア18によつてキャピネット11の 庭部に設けた吸入口19から外気をスペース 1 4内に取り入れ、電気部品を冷却したのちオ - ブン12側壁に設けられた通風口20からオ ープン13内に導びくようにしている。したが つて、この場合の空気流過路は第2四の破碳矢 印で示すようにキャピネット11外部、吸入口 19、スペース14、プロア18、通風口20、 オープン12、通風口17、併出口18の経路 で形成される。

第3.図は第2図の装置の電気回路を示している。第3図において、2.1は電線、2.8は単

により、 高温空気による危険から使用者を防護 し得るとともに食品から発散する 悪具による 不 快感を未然に防止し得る 高周波 加熱装置を提供 することを目的とする。

以下、図面を参照して本発明の一実施例を説 明する。第2図は本発明の一実施例に係る高周 波加熱装置の要配を示しており、11は装置本 体であるキャピオツト、12はこのキャピオツ トノノ内に設けられた食品加熱室すなわちオー ブン、13はこのオーブン12を開閉するため の屁である。このキヤビネット11とオーブン 12との間には通常図に示すようにスペース 1~が設けられている。このスペース1~内に は、高周波加熱時に使用されるマイクロ波を発 生させるための高圧トランスおよびマグネトロ ン等の 植気部品が設けられている (図示せず)。 さらに本装置においては、このスペース14円 のオープン12背面側上部付近に第1のプロア 15を取付けており、この第1のプロア・15は オープン18背面壁に散けた通風口16から扉

18の開閉に遮動するドアスイツチ、28はオープン加熱のためのヒータ、24は高周波加熱のためのマイクロ波を発生するマイクロ波発生接近、25は前記ヒータ23とマイクロ波発生接近24とを切換える関連切換スイツチ、26は過煙開始のための関理スイツチ、27は摩内灯であるランプ、28はタイマ、29はタイマスイツチである。

ている。オーブン調理中あるいはオーブンチ22 終了後に罪13を開けると、ドアスイツチ22 の受点はも側に優続されるので第1のブロア 15に選遊が供給されて動作を開始する。この 第1のブロア15の回転動作によって可立した 第2図の実線矢印で示すように、オーブン12 内の高温空気および調理中に発生した悪臭を罪 13側に出さないように罪13方向か気の外気 と一緒にこのオーブン内高温空気を通し16 から吸い込んで排出口17から毎種外後方へ排出する。

一方、高周波加熱時においては、第3図の回路ではドアスイッチ22の接点は8側に、切換スイッチ25の接点はb側にそれぞれ接続され、脳埋スイッチ26およびタイマスイッチ29の各度は閉路しているのでマイクロ波発生装置をお動作してマイクロ波による食品問題を実施される。この時、第1のブロア18は動作する。この第2のブロア18の回転動作によって前述した第

第4図は本発明の他の実施例を示している。 この場合はプロア31は一個のみ使用し、排気 通路を形成するダクト32を設けるとともにこ のダクト32の入口を開閉する例えば、スイツ チの切換えによるマグネット駆動で動作する可 動片33を設けており、オーブン加熱時におけ る場合と、高周波加熱時の場合に応じてプロア 31の回転方向を変換するとともに、可動片 33によりダクト33の人口の開閉を行なうこ とにより俳気通路を切換えるようにしている。 すなわち、第4図回の場合にはオーブン加熱途 中あるいはオープン加熱終了後に罪13を開く と、可動片33はダクト32の入口を開き、ブ ロア31によつてオーブン12内空気は前巡し た実施州同様の動作にて、凶示実験矢印で示す ように俳出口11から本体外へ俳出される。一 方、高周被加船の場合には男4図(16)に示すよう に可動片33はダクト32の人口を閉じ、ブロ ア31は削述とは進つて逆回転し、このブロア 3 1 の逆回転動作によつて、 前述同様図示点線

なお、上述した第1のプロア18の排気動作はオープン12内の空気を扉13側に出さないようにするためであるので、第1のプロア15には強力なプロアモータを用いる。またオープン12背壁の通風口16を大きくし、排出口17までの通風路を短かく、通風抵抗を小さくするような空気通路構造が好ましい。

矢印で示すように本体底部の吸入口19から取り入れた外気によつて電気部品を冷却するとと もに前紀外気をオープン12内に継びく。

なお、上記実施例動作を実行する 电気回路は 省略するが、これは容易に実現し得るものであ る。

上述した高周波加熱装置によれば、オーブン 加熱あるいはオーブン加熱終了後に扉を開放した時、オーブン内高温空気の扉側への流出を防止し、使用者を熱嵐による危険から防止する。 さらに、度品調理中に発生した悪臭を扉を開いた時に嗅がなくてすむばかりでなく、調理終了後オーブンが早く冷却する。

以上説明したように本発明によれば、空気の 吸入排出を行なうプロアを設けるとともに、 食 品加熱中あるいは食品加熱経了後に扉を開いた 時に前記プロアによつて扉方向からの外気と一 緒にオープン内高温空気および燃臭を吸入して 装置本体外に排出し得る空気通路を形成するこ とによつて、高磁空気による火筒等の危険から 使用者を防護し得るとともに調理食品から発飲する悪臭による不快感を未然に防止し得る安全 な高周波加熱装置が提供できる。

4. 図面の簡単な説明

第1 図は従来の高周波加熱 毎월の使用状態を 説明するための図、第2 図は本発明の一実施例 に係る高周波加熱 毎霞の要部構成図、第3 図は 第2 図の毎週の質気回路図、第4 図(a)(b)は本発明の他の実施例に係る高周波加熱 毎週の要部構成図である。

11…装置本体(キャピネット)、12…オーブン、13…弱、14…スペース、15, 18,31…ブロア、16,20…通風口、 17…排出口、19…吸入口、32…ダクト、 33…可動片。

出陶人代理人 弁理士 餡 江 武 彦

